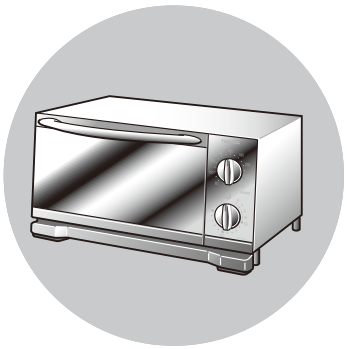
TOSHIBA
Leading Innovation

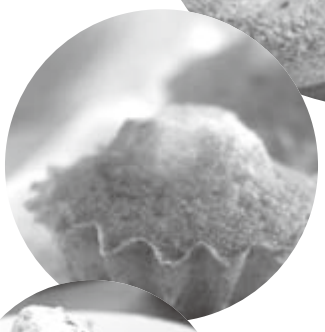
東芝オーブントースター 家庭用

取扱説明書

形 名

HTR-H6E4





保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝オーブントースターをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

日本国内専用
Use only in Japan

安全上のご注意…… 2～4
お願い…… 4
各部のなまえとはたらき…… 5
正しい置きかた…… 5
正しい使いかた…… 6～7
お料理ガイド…… 8～9
お料理メニュー…… 10～13
お手入れのしかた…… 14
仕様…… 15
保証とアフターサービス…… 15～16
保証書…… 裏表紙

安全上のご注意　必ずお守りください

●お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するための安全に関する重要な内容を記載しています。
つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠警告　「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

⚠注意　「取り扱いを誤った場合、使用者が軽傷*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁止　⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指示　●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

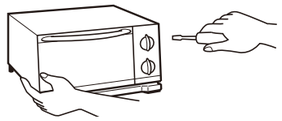
注意　△は、注意を示します。具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告

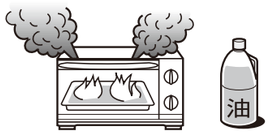
異常・故障時にはすぐに使用を中止する
火災・感電・けがの原因となります。
すぐに電源プラグを抜いて修理はお買い上げの販売店または、東芝生活家電ご相談センターに点検・修理を依頼してください。

《異常・故障例》
- コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったりコゲくさいにおいがする。
- 製品にふれるとビリビリする。
- 自動的に切れないことがある。
- ヒーターが割れていたり、パンくずトレイに穴があいている。

分解・修理・改造をしない（分解禁止）
火災・感電・けがの原因となります。
修理はお買い上げの販売店または、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。



受皿に油を入れて使わない（禁止）
火災の原因となります。

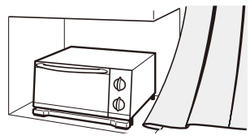


コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない（使用禁止）
感電・ショート・発火の原因となります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む（根元まで差し込む）
感電・ショート・発火の原因となります。

電源プラグの刃および刃の取り付け面にほこりが付いているときは、乾いた布でふき取る（ほこりを取る）
やけど・感電・けがをする原因となります。

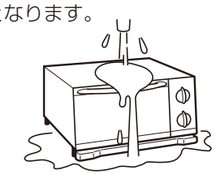
カーテンなどの可燃物の近くで使わない（禁止）
火災の原因となります。



⚠警告

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない（ぬれ手禁止）
感電・けがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない（水ぬれ禁止）
ショート・感電の原因となります。



子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない（禁止）
やけど・感電・けがをする原因となります。

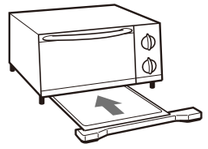
電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う（交流100Vのコンセントを単独で使う）
交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりしない（無理な扱い禁止）
コードが破損し、火災・感電の原因となります。

⚠注意

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く（プラグを抜く）
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

パンくずトレイをセットする（パンくずトレイをセットする）
火災の原因となります。



電源プラグを抜くときはコードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く（プラグを持って抜く）
感電やショートして発火することがあります。

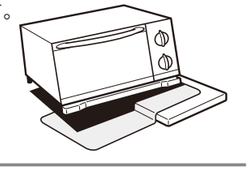
本体の上にものをのせたり、本体の下のすきまにものを入れて使わない（禁止）
本体やものが変形・変質し、火災の原因となります。

必要以上に加熱しない（禁止）
過熱により発火することがあります。

使用中は本体から離れない（禁止）
調理物が発火することがあります。

使用中や使用後しばらくは金属部・ガラスに触れない（接触禁止）
やけどの原因となります。

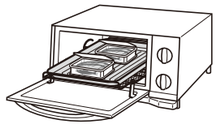
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない（禁止）
火災の原因となります。



⚠注意

壁や家具の近くで使わない
禁　止
熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因となります。

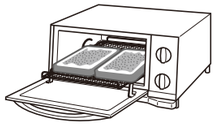
缶詰や瓶詰などを直接加熱しない
禁　止
破裂したり赤熱してやけど・けがをすることがあります。



調理以外の目的で使用しない
禁　止

使用後はお手入れをする
お手入れをする
調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因となります。

バターやジャムを塗ったパンを焼かない
禁　止
パンが発火することがあります。



お手入れは本体が冷えてから行う
冷えてから行う
高温部にふれると、やけどの原因となります。

調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーを「切」にし電源プラグを抜く
タイマーを「切」にし プラグを抜く
火災の原因となります。火が消えるまでドアを開かないでください。空気が入り、炎が大きくなります。また、水をかけないでください。ガラスが割れます。

生の魚や肉を直接焼かない
また、フライなど油の出るものを受皿なしで調理しない
禁　止
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因となります。アルミホイルを使っていても油のもれることがあるので受皿にのせてください。

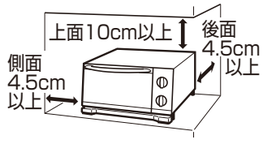
お願い

- **ドアが変形したり、ヒーターが割れている場合など、本体に異常があるときは、ご使用を止めてお買い上げの販売店にご相談ください。**
- **持ち運びするときは、本体が冷めてから行ってください。（ドアとっては持ち運びに使用しないでください。）**
- **熱に弱いトレイ・ラップ・容器などは入れないでください。**

正しい置きかた

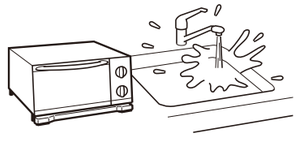
可燃物から下図の距離を離して設置する

- 前面および側面の片方は開放してください。
- コードを本体の下に通したり、温度の高い金属部などに近づけないでください。燃えやすいものを本体の上に置いたり、本体の下に入れて使わないでください。

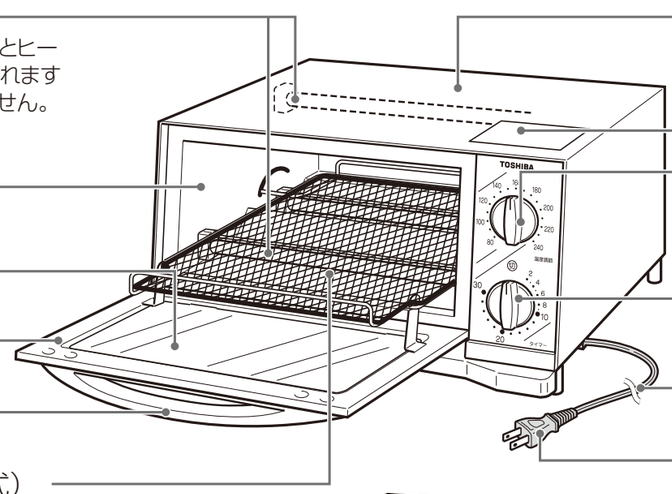


水のかからない場所に設置する

- 熱くなったガラスやヒーターが割れることがあります。



各部のなまえとはたらき



ヒーター
庫内が高温になるとヒーターが一時的に切れますが故障ではありません。

本　体

安全注意ラベル

温度調節つまみ
調理に合わせてセットします。

庫　内

ガラス

タイマーつまみ
調理に合わせてセットします。

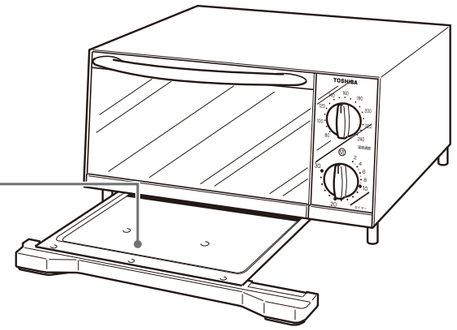
ド　ア

コード

ドアとって

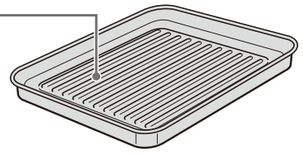
電源プラグ

焼あみ（着脱式）



パンくずトレイ
（スライド式）

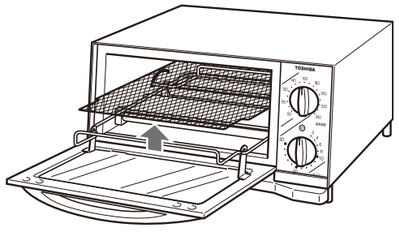
受皿（付属品）
ピザ、焼あみの目より小さいもの、汁や油の出るものなどを調理するときは必ず使用してください。



サーモスタット（庫内温度調節装置）のはたらき

この商品には自動的にヒーターが消えたり、ついたりを繰り返し、庫内の温度を調節する機能がついています。
調理温度の設定が低くなるほどヒーターが消えている時間が長くなります。

焼あみのはずしかた



ドアを開き、置いてある焼あみを上に持ち上げてください。
- 取り付ける場合ははずしたときの逆の手順で行います。
- 作業の途中で焼あみから手を離さないでください。

正しい使いかた

初めてお使いになるときは、本体背面の通気孔から多少煙が出ることがありますが、異常ではありません。

⚠警告

カーテンなどの可燃物の近くで使わない
火災の原因となります。

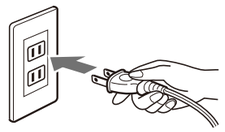
禁　止

電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う
交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

交流100V のコンセントを単独で使う

1 電源プラグをコンセントに差し込む

タイマーつまみを必ず「切」にしておきます。

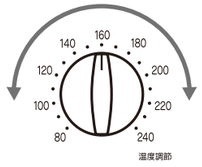


2 焼あみの上に調理物をのせ、ドアを閉める

パンの場合		グラタンの場合	
1枚焼き		1皿焼き	
2枚焼き		2皿焼き	
3枚焼き			
4枚焼き			

食パンは約13cm×12cmのサイズでの置きかたの目安です。
受皿をご使用のときは、調理物を均等に置いてください。熱のかかり方が不均一になり、受皿がそることがあります。

3 温度調節つまみをセットする



「お料理ガイド」（8 ページ）「お料理例」（10 ～ 13 ページ）を参考にして切り替えてください。

- まわりにカーテンなどの可燃物がないところで、受皿を取り出し 3 分間ほど空焼きすることをおすすめします。
- 調理以外の目的で使用しないでください。

⚠注意

使用中は本体から離れない
調理物が発火することがあります。

禁　止

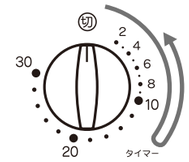
パンくずトレイをセットする
火災の原因となります。

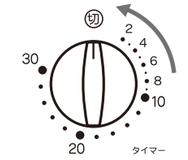
パンくずトレイをセットする

4 タイマーをセットする

「10」以下の目盛りに合わせるときは、一度「12」以上に回してからもどします。

途中で切るときは、“チーン”と鳴るまで確実にもどしてください。“チーン”と鳴ったらそれ以上もどさないでください。

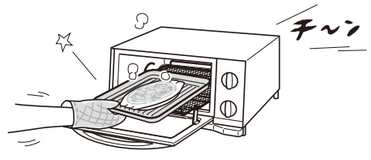




「お料理ガイド」（8 ページ）「お料理例」（10 ～ 13 ページ）を参考にしてセットしてください。
焦げやすいものは短めにセットしてください。

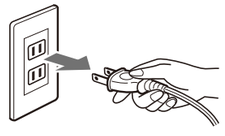
5 “チーン”と鳴ったら調理物を取り出す

タイマーが切れた後もしばらくタイマーの動く音がしますが、故障ではありません。



調理物を取り出すときは市販のミトンなどをお使いください。

6 ご使用後はコンセントから電源プラグを抜く



お使いのたびに、庫内についた油、パンくずなどを取り除いてください。
（「お手入れのしかた」14 ページ参照）

お料理ガイド

- 調理時間は材料の種類、量、室温などによって異なります。「調理時間の目安」を参考にタイマーつまみをセットしてください。
- 続けて調理するときは、タイマーをセットしてもサーモスタットのはたらきにより、しばらくヒーターがつかないことがありますので、初回より調理時間が長くなる場合があります。食品の状態を見ながら調理してください。
- 調理時間が 30 分以上必要なときは「チーン」と鳴ったあと、再度残り時間を設定してください。

調理時間の目安

お料理例	1回の量	受皿	調理温度	タイマー目盛り（分）	お料理メモ
フランスパン	2枚	—	240	1.5〜2.5	●厚さ3cmの場合。
トースト	1枚	—	240	2.5〜3.5	●6枚切の場合。 ●大きさや厚さ、種類により時間は加減してください。
	2枚	—		3〜4	
	3〜4枚	—		3.5〜4.5	
冷凍グラタン	1個（約200g）	使用	240	18〜20	●大きさにより20分でも加熱不足の場合は再度調理してください。
ホイル焼き	2個	使用	240	15〜17	●汁がこぼれないようにアルミホイルでしっかり包みます。 ●大きさや厚さにより17分でも加熱不足の場合は再度調理してください。
市販パック切りもち	6個	—	230	4〜5	●少量のもちを調理するときは、余熱放置をしてください。
ホットドッグ	2本	—	230	7〜10	●パンにはさむ具を調理してから、アルミホイルに包みます。
ハンバーガー	2個	—	230	7〜10	
ピザ	1枚（直径約25cm）	使用	210	4〜8	●受皿にアルミホイルを敷いておきます。焦げそうな場合は途中でアルミホイルをかぶせてください。
冷凍ピザ	1枚（直径約25cm）	使用	210	6〜8	
冷凍チキンナゲット	6個	使用	190	11〜15	●受皿にアルミホイルを敷いておきます。焦げそうな場合は途中でアルミホイルをかぶせてください。
フライの温め	4個	使用	160	11〜15	
調理済冷凍フライ	6個	使用	150	16〜20	
ロールパンの温め	4個	—	110	1.5〜2	
溶かしチョコレート	100g	使用	110	6〜8	●耐熱容器に入れて受皿にのせます。

⚠注意

必要以上に加熱しない
過熱により発火することがあります。
禁 止

生の魚や肉を直接焼かない　また、フライなど油の出るものを受皿なしで調理しない
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因となります。アルミホイルを使っていても油のもれることがあるので受皿にのせてください。
禁 止

お料理メニュー（10 〜 13 ページに具体的な作りかたを記載しています）

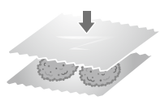
お料理例	受皿	調理温度	タイマー目盛り（分）	お料理メモ	参考ページ
グラタン	使用	240	11〜15	●一度に2皿焼けます。	10
グリーンアスパラのマヨネーズ焼き	使用	240	3〜5	●耐熱性の浅い容器を使います。	10
ジャガイモとベーコンの重ね焼き	使用	240	14〜16	●耐熱性の浅い容器を使います。	10
えびフライ	使用	240	9〜11	●受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬります。	11
焼きおにぎり	使用	200	10〜14	●受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬります。	11
焼きいも	使用	240	30〜40		12
ミートパイ	使用	230	9〜11	●受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬります。	12
プチシュー	使用	190	24〜27	●受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬります。	12
マドレーヌ	使用	170	10〜15		13
クッキー	使用	160	11〜15	●受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬります。	13

焼きかたのポイント

アルミホイルを上手に使いましょう

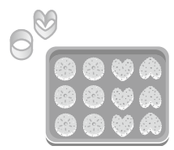
- 油が飛びやすいものは、アルミホイルに包んで調理します。

- 表面が焦げやすいもの、厚いものは調理の途中で焼き色がついてきたらアルミホイルをかぶせます。



次のような調理は受皿を使います

- 焼あみの目より小さいもの、汁の出るもの、形がくずれやすいものを調理するとき。
- 受皿をご使用のときは、熱のかかり方を均一にするために、調理物を均等に置いてください。（かたよって置くと受皿がそることがあります）



冷凍食品を調理するときは

- 表面についた霜は、取り除いておくと焼きむらなく調理できます。
- 市販の冷凍食品は、［オーブントースター用］と表示してあるものを使用してください。この場合の調理時間は「調理時間の目安」表を参考にセットしてください。（食品の包装に記載してある時間は加熱不足や加熱しすぎになる場合があります）

お料理メニュー

グラタン

調理温度 240
タイマー 11 ～ 15
受 皿 使用

材料 /4 皿（1 回分 2 皿）

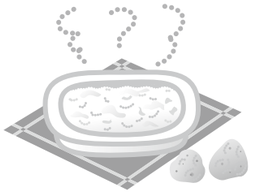
マカロニ…… 50g
鶏むね肉（1cm 角）…… 50g
サラダ油…… 少々
塩…… 少々
こしょう…… 少々
マッシュルーム（薄切り）…5～6粒
玉ねぎ（薄切り）…… ¼ 個
バター……大さじ ½
ナチュラルチーズ…… 40g
ホワイトソース
バター…… 大さじ 2
薄力粉…… 大さじ 2
牛乳 ……350cc
塩 / こしょう…… 少々

作りかた

1. マカロニを柔らかくゆで、水気を切り、サラダ油をかけておく。
2. 鍋にバターを溶かし、薄力粉を焦がさないように炒め、牛乳を少しずつ加え、塩・こしょうをしてホワイトソースを作る。
3. バターで玉ねぎ、鶏肉、マッシュルームを焦がさないように炒め、塩・こしょうする。
4. 2 の ⅔ 量に 1、3 をまぜ、バターを塗ったグラタン皿に入れ、残りのホワイトソースをかけ、ナチュラルチーズをのせる。
5. 受皿に 4 を 2 皿のせ、軽く焦げ目がつくまで焼く。

じゃがいもとベーコンの重ね焼き

調理温度 240
タイマー 14 ～ 16
受 皿 使用



材料 /19 × 14 × 4.5cm
耐熱ガラス容器 1 個（1 回分）

じゃがいも…… 1.5 個
玉ねぎ（薄切り）…… 1 個
バター…… 大さじ ½
ベーコン…… 5 枚
ナチュラルチーズ…… 50 g
ホワイトソース
バター…… 20 g
薄力粉…… 大さじ 2
牛乳…… 200cc
塩 / こしょう…… 少々

作りかた

1. じゃがいもは洗って皮をむき、3mm ぐらいの薄切りにしてゆでる。
2. フライパンを熱し、バターを溶かして玉ねぎをしんなりするまで炒める。
3. 鍋にバターを溶かし、薄力粉を焦がさないように炒め、牛乳を少しずつ加え、塩・こしょうをしてホワイトソースを作る。
4. 器にバターを薄くぬり、½ 量のじゃがいも・玉ねぎ・ベーコン・ホワイトソースの順に重ね入れる。これを 2 回くり返し、チーズをのせて焼く。

グリーンアスパラのマヨネーズ焼き

調理温度 240
タイマー 3 ～ 5
受 皿 使用

材料 /19 × 14 × 4.5cm
耐熱ガラス容器 1 個（1 回分）

グリーンアスパラガス…… 12 本
マヨネーズ…… カップ ¼
マスタード…… 小さじ ½
バター…… 少々

作りかた

1. グリーンアスパラガスは洗って根元のかたい部分を切りガクをそぎ取る。
2. 1 をゆでて冷水にとる。
3. マヨネーズとマスタードを混ぜ合わせる。
4. 器にバターを薄くぬり、2 を並べ、3 をかけて焼く。

えびフライ

調理温度 240
タイマー 9 ～ 11
受 皿 使用

材料 /2 人分（1 回分）

えび…… 4 尾（1 尾 50g）
塩…… 少々
こしょう…… 少々
薄力粉…… 大さじ 2
卵…… ½ 個
パン粉…… 適量
油…… 大さじ 1

作りかた

1. えびは頭を取り、カラと背わたを取り、腹に 3 本程包丁の切り込みを入れて曲がらないようにし、軽く塩・こしょうする。
2. 1 に薄力粉・溶き卵・パン粉の順に衣をつける。
3. 受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬって 2 を並べ油を均一にかけて焼く。

焼きおにぎり

調理温度 200
タイマー 10 ～ 14
受 皿 使用

材料 /4 個（1 回分）

ごはん…… 300 g
ゆかり…… 大さじ ¼
しょうゆ…… 小さじ 2
じゃこ…… 大さじ 1
実山椒…… 小さじ ½
みそ…… 小さじ 2

作りかた

1. 温かいご飯を 2 等分にし、一方にゆかりを混ぜて 2 つの三角に握り、片面にしょうゆをぬる。
2. 残りのご飯にじゃこと実山椒を混ぜ 2 つの三角に握り、片面にみそをぬる。
3. 受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬって 1、2 をのせて焼く。
4. 10 分焼いたところで裏返し、もう片面にそれぞれみそとしょうゆをぬり、さらに 2 分焼く。

焼きいも

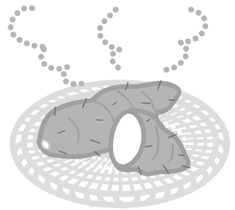
調理温度 240
タイマー 30 ～ 40
受皿 使用

材料 /2 本（1 回分）

さつまいも…… 2 本（1 本 250g）

作りかた

1 さつまいもは洗って、水気をふき取り、フォークなどで数カ所穴をあけ、受皿に並べて焼く。



ミートパイ

調理温度 230
タイマー 9 ～ 11
受皿 使用

材料 /8 個（1 回分）

冷凍パイシート…… 200 g
牛ひき肉…… 75 g
玉ねぎ（みじん切り）…… 25 g
バター…… 大さじ ½
ピーマン（みじん切り）…… ½ 個
A
- トマトケチャップ …大さじ 1 ½
- 粉チーズ …… 小さじ 1
- 塩 …… 小さじ ¼
- こしょう …… 少々
- ナツメグ …… 少々
- パプリカ …… 少々
- ガーリックパウダー …… 少々

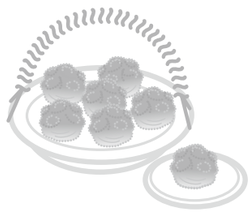
ドリール
卵黄…… ½ 個
水…… 大さじ ½

作りかた

1 フライパンを熱し、バターを溶かして玉ねぎを軽く色づくまで炒め、牛ひき肉・ピーマン・A を加えてさらに炒める。
2 1 の汁気を切り、冷ます。
3 冷凍パイシートを伸ばし、12cm × 12cm のサイズで 4 枚切り、さらに対角に三角に切る。
4 3 の生地の下になる方半分にフォークで穴を開ける。
5 2 を 8 等分して、4 の生地のフォークで穴を開けた側にのせる。
6 縁にドリールをぬって三角形に折り、フォークの先で押さえ、冷蔵庫で 30 分休ませる。
7 受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬって 6 を並べ、ドリールを全体にぬって焼く。

プチシュー

調理温度 190
タイマー 24 ～ 27
受皿 使用



材料 /24 個（1 回分 12 個）

薄力粉（ふるっておく）……40g
バター……40g
卵…… 2 個
水…… 60cc
生クリーム…… 適量

作りかた

1 厚手の鍋に、水とバターを入れ中火にかけ、沸騰したら薄力粉を一度に加え、手早くまぜる。
2 絶えず木しゃもじでまぜ、鍋底に白っぽい膜がついたら、火からおろして冷まし（約 2 分）、ときほぐした卵 1 個を加え、勢いよくまぜ均一な状態にする。
3 残りの卵をときほぐし、生地の状態を見ながら、大さじ 1 くらいずつ混ぜる。（生地は木しゃもじですくってゆっくり落ちる程度）
4 3 を口金を付けた絞り出し袋に入れる。
5 アルミホイルを敷いて油を薄くぬった受皿に直径 3cm ぐらいの丸い形で 12 個、間隔をあけて絞り出す。
6 霧吹きをして焼く。
7 タイマーが切れても、そのまま 5 分おいて取り出し、冷めたら横に切れ目を入れ、生クリームを詰める。

マドレーヌ

調理温度 170
タイマー 10 ～ 15
受皿 使用

材料 / 金属製直径 8cm マドレーヌ型 6 個（1 回分）

薄力粉…… 50g
ベーキングパウダー…… 小さじ ½ 弱
バター…… 50 g
砂糖…… 40 g
卵（ほぐす）…… 1 個
レモンの皮（すりおろす）…… ⅓ 個

作りかた

1 マドレーヌ型に紙を敷く。
2 薄力粉とベーキングパウダーを一緒にふるう。
3 バターを泡立器でクリーム状になるまで混ぜ、砂糖を 2 ～ 3 回に分けて加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
4 3 に卵を少しずつ加え、さらにレモンの皮を加えて混ぜる。
5 4 に 2 を広げるように加えさっくりと混ぜ合わせる。
6 型の 8 分目程度に 5 を入れ、受皿に並べて焼く。

クッキー

調理温度 160
タイマー 11 ～ 15
受皿 使用

材料 /20 個（1 回分）

薄力粉…… 100g
ベーキングパウダー…… 小さじ ½
バター……40g
砂糖……40g
卵黄（ほぐす）…… 2 個分
バニラエッセンス…… 少々

作りかた

1 薄力粉とベーキングパウダーをふるっておく。
2 ボールにバターを入れ、泡立器でクリーム状になるまで混ぜ、砂糖を加え白っぽくなるまですり混ぜる。
3 2 に卵黄を少しずつ加え、バニラエッセンスを加えて混ぜる。これに 1 を広げるように加え、木しゃもじでさっくりとまぜ、ひとまとめにする。
4 3 を直径 4cm くらいの棒状にし、ラップで包んで冷蔵庫で 1 時間休ませる。
5 4 を 5mm の厚さに切って、アルミホイルを敷いて油を薄くぬった受皿に並べて焼く。

お手入れのしかた

電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

⚠注意

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

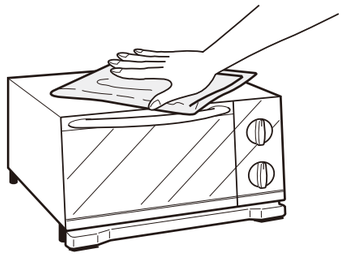
ショート・感電の原因となります。

お願い

- **ベンジン、シンナー、みがき粉、たわしなどは使わないでください。**
  変色や傷の原因になります。
- **お手入れはこまめに行ってください。**
  庫内が汚れたまま使用すると調理時間が長くなったり、汚れがとれにくくなります。
  また、油脂類などの調理くずが残っていると、調理くずに引火することがあります。
- **焼きあみをはずしたときは、ドアの開閉をていねいに行ってください。**
  ドアが全開（約180°）し、傷の原因になります。

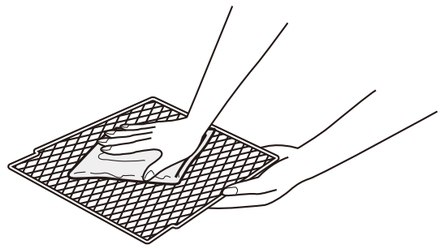
本体の外側・内側

食器用洗剤を入れた水に浸した布を固くしぼって、汚れをふき、洗剤が残らないように、乾いた布で二度ぶきをします。



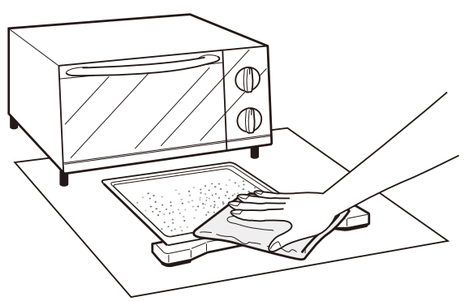
焼あみ

はずしてから、本体と同じように汚れをふきとります。水につけて洗ったときは、すぐに乾いた布でよく水気をふきとります。



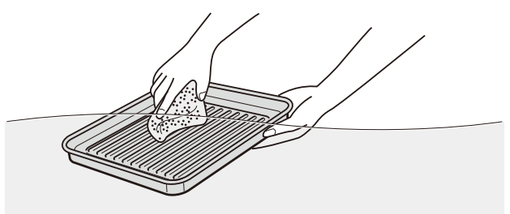
パンくずトレイ

お使いのたびに、引き出して本体と同じように汚れをふきとります。お手入れ後は必ずパンくずトレイを元の位置にセットします。



受　皿

食器用洗剤を入れたぬるま湯で洗い、乾いた布で水気をよくふきとります。



仕様

定　　格	100V　1200W　50-60Hz 共用	**質　　量**	5.8kg
タイマー	30 分計（報知音付）	**コード有効長**	1.0m
外形寸法	高さ21.3 ×幅38.0 ×奥行34.2(cm)	**付属品**	受皿　1 枚

この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。またアフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

保証とアフターサービス

必ずお読みください

保証書（一体）

- 保証書はこの取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から 1 年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- オーブントースターの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 5 年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、タイマーを「切」にして、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	電話（　） —

愛情点検

長年ご使用のオーブントースターの点検をぜひ！

このような症状はありませんか。

- ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、コゲくさい臭いがする。
- 商品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- ヒーターが割れていたり、パンくずトレイに穴があいている。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル **0120-1048-76**

受付時間：365日 9:00～20:00

携帯電話・PHSなど **022-774-5402（通話料：有料）**

FAX **022-224-6801（通信料：有料）**

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

東芝オーブントースター保証書

持込修理

形名	HTR-H6E4	
★お客様	お名前	ふりがな　様
	ご住所	〒□□□-□□□□
	電話	市外　市内　番号　呼
保証期間	本体	1年　★お買い上げ日　年　月　日から
★ご販売店	住所・店名　電話	

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

修理メモ　修理年月日	修理内容	担当
年　月　日		
年　月　日		

東芝ホームアプライアンス株式会社 リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にて無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときには、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入のない場合は有効とはなりませんから、必ず記入の有無をご確認ください。本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下、運送等による故障および損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷等）、塩害、ガス害、異常電圧による故障および損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。
   （ト）ご使用によって生じる　汚れ。
   （チ）消耗部品の交換
2. 出張修理を行なった場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝生活家電ご相談センターへご相談ください。

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）